Circuits découverte des fermes de Belledonne

Carnet de Balades



Ferme Truc Vallet

Ferme Jean Raffin

Ferme du Ferrouillet

Ferme Rajat

Merci de redéposer ce document à la fin du circuit

Conception Réalisation



Distance : 6,2 km,

Dénivelé : 230 m

Durée de marche estimée : 2h00

Comment utiliser ce document ?

Chaque numéro sur la carte correspond à une BALISE, pour laquelle vous trouverez une série de commentaires et jeux dans les pages suivantes.

Il y a 2 façons de savoir si vous êtes bien au point d'arrêt numéroté :



- retrouver le lieu de la prise de vue correspondant à la photo repère.
- utiliser les coordonnées GPS indiquées à côté du n° de balise.

A travers les pages correspondant à chaque balise, vous pourrez apprendre de nombreuses choses sur les fermes et le paysage autour de vous. Vous pourrez aussi vous divertir avec quelques jeux à réaliser en groupe ou en famille.

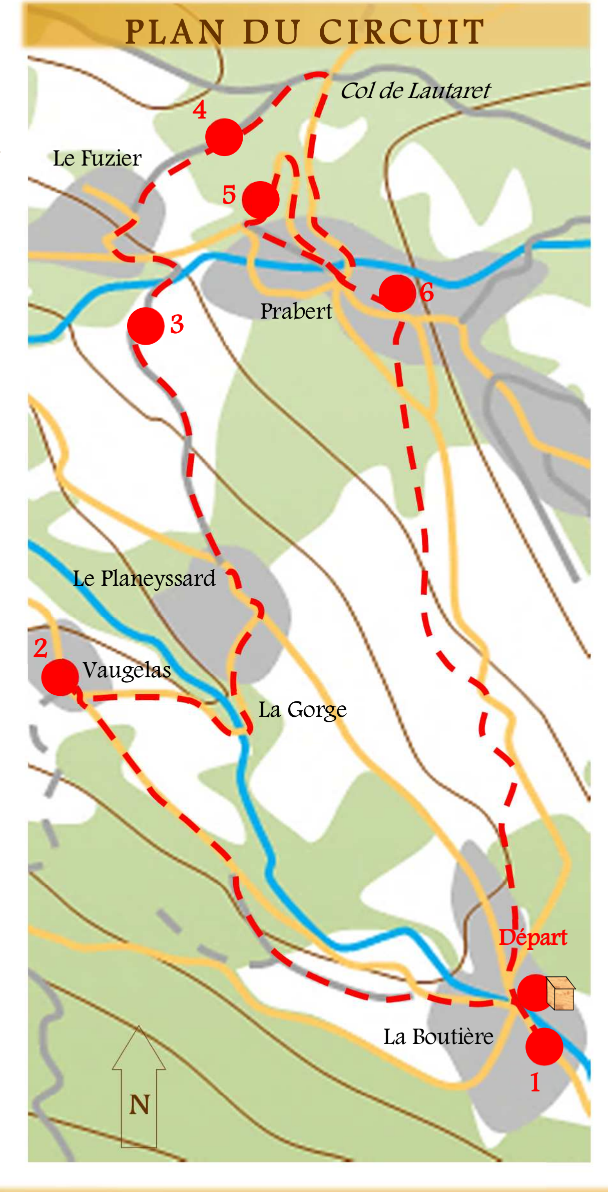
Munissez-vous de quoi écrire pour noter vos réponses, ou enregistrez-les sur votre téléphone mobile.

Vous trouverez les réponses à la fin du document.

POUR ATTEINDRE LA BALISE SUIVANTE :

Suivez attentivement les indications d'itinéraire qui se trouvent au bas de la dernière page de chaque balise, en vous aidant du plan ci-contre.

PLAN DU CIRCUIT



2

A la fin du circuit, merci de redéposer le document dans la boite.

Recommandations

ATTENTION, ce circuit emprunte de nombreuses portions de routes goudronnées, soyez vigilants, marchez tous du même côté de la route et restez toujours visibles.

Tout au long de votre parcours gardez à l'esprit que vous vous promenez sur des terrains privés, où les agriculteurs travaillent tout au long de l'année. Ce circuit en autonomie vous aidera à découvrir leurs activités. Restez sur les sentiers et ne pénétrez pas dans les exploitations sans y avoir été invités. Vous trouverez à la fin de ce carnet de balade un « **carnet d'adresses** » sur lequel sont indiquées les modalités de visite des exploitations.













1



Pour vous rendre à la première balise, traversez le pont et prenez la route qui part à gauche. Vous verrez tout de suite un panneau indiquant la ferme Truc-Vallet. Suivez cette route sur quelques dizaines de mètres, vous trouverez la ferme sur votre gauche.

Francis Truc-Vallet a repris l'exploitation du hameau de La Boutière, il y a plus de 25 ans. Aidé bénévolement par sa femme Dominique, il élève des chèvres et quelques vaches laitières qui fournissent le lait nécessaire à la production de fromage. C'est une petite exploitation familiale, très peu mécanisée, tendant vers l'autosuffisance en milieu montagnard.

Les Fermes de Belledonne
FERME TRUC-VALLET
Fromages et produits de saison
Laval - 04 76 71 59 58

En regardant autour de vous, vous découvrirez le bâtiment de la ferme, le laboratoire de fabrication du fromage, l'étable, le four à pain, la porcherie et même une ancienne microcentrale électrique.

Vous apercevrez peut-être Dominique et Francis s'affairer à la multitude de tâches qu'ils doivent accomplir au cours de leur longue journée de travail.

Culture
Elevage
Jardin potager
Foin
Entretien de l'espace rural
Viande
Lait
Fromage
Autosuffisance
Vente à la ferme, marché et AMAP

Le Cheptel

Le cheptel des caprins est composé d'un bouc, 26 chèvres et 6 chevrettes, des femelles n'ayant pas encore été mères. Le bouc est remplacé tous les 3ans. Deux races composent le troupeau, les alpines chamoisée et les Saanens blanches.

Pour les bovins, le troupeau est composé de 5 vaches à lait et 3 génisses toutes de race Tarentaise (Tarine).

Le cochon est aussi traditionnel qu'indispensable pour valoriser le petit lait issu de la fabrication du fromage.

Les troupeaux paissent sur les 18 hectares de la ferme. Ce sont essentiellement des prairies de fauche et des pâturages dont 14 hectares sont en location. Les parcelles se trouvent sur le hameau de La Boutière et sur les proches hameaux du Planeyssard et de Vaugelas. Pour compléter leur alimentation, les animaux consomment de l'orge et du tourteau de lin.





La fabrication du fromage

Pour pouvoir se lancer dans la fabrication d'un fromage, il faut du lait ! La traite des chèvres et des vaches a lieu 2 fois par jour à 8h00 et 18h30. Les chèvres sont traites à la main et les vaches à la trayeuse. Francis transforme chaque année environ 25 000 litres de lait en fromage.

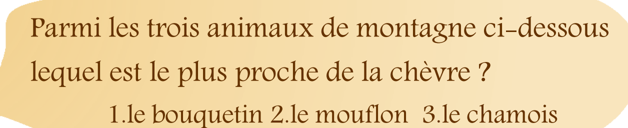
Ses fromages sont fabriqués en mélangeant le lait de chèvre à celui de vache, recette unique sur la Chaîne de Belledonne !

Le mélange est porté dans un premier temps à une température de 32°c. C'est à ce moment que Francis incorpore la présure. Après 30 minutes, elle a produit son effet et le lait caillé est alors découpé en cubes à l'aide d'un outil insolite le « tranche caillé ». Francis extrait ensuite le petit lait et porte le caillé à une température de 45°c. Le caillé est alors réparti dans des moules afin que le petit lait puisse s'égoutter. Le fromage est enfin salé et retourné puis part à l'affinage.

La tomme, les fromages du type Saint-Marcellin ou les fromages blancs de la ferme Truc-Vallet sont appréciés dans la région. Une partie des fromages est vendue sur place et l'autre au marché de Brignoud et dans quelques AMAP de la vallée.



A VOUS DE JOUER !



Parmi les trois animaux de montagne ci-dessous lequel est le plus proche de la chèvre ?

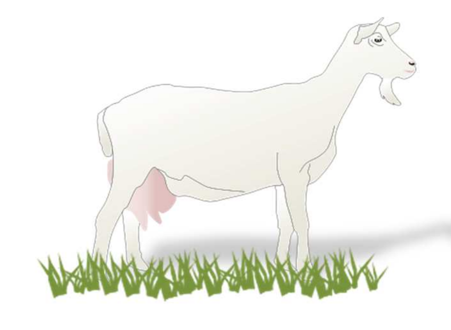
1.le bouquetin 2.le mouflon 3.le chamois



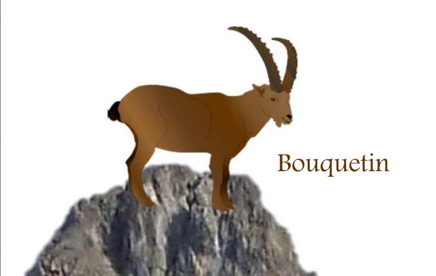
Une recette gourmande !

Sur une fine tranche de pain, tartiner du fromage de chèvre frais, déposer une feuille de menthe et un filet de miel ! Faire griller au four 5 min…

C'est fondant et délicieux !







Bouquetin



Mouflon

Chamois





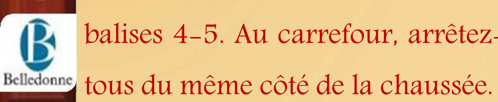


Crédit photos

Ferme de Truc-Vallet

Belledonne en Marche

Pour vous rendre à la seconde balise, redescendez au pont et prenez la route qui part face à vous en direction de Brignoud et Laval. Quittez-là, plus loin (170 m), en prenant tout droit une petite rue sur votre gauche. Suivez cette rue qui se transforme en piste jusqu'à retomber sur la route principale. Suivez maintenant la route jusqu'au hameau de Vaugelas. Vous passez le point de vente de la ferme du Ferrouillet dont on parlera aux balises 4-5. Au carrefour, arrêtez-vous au poteau indicateur des sentiers de randonnée . ATTENTION, la rue est étroite, marchez en file indienne tous du même côté de la chaussée.













1





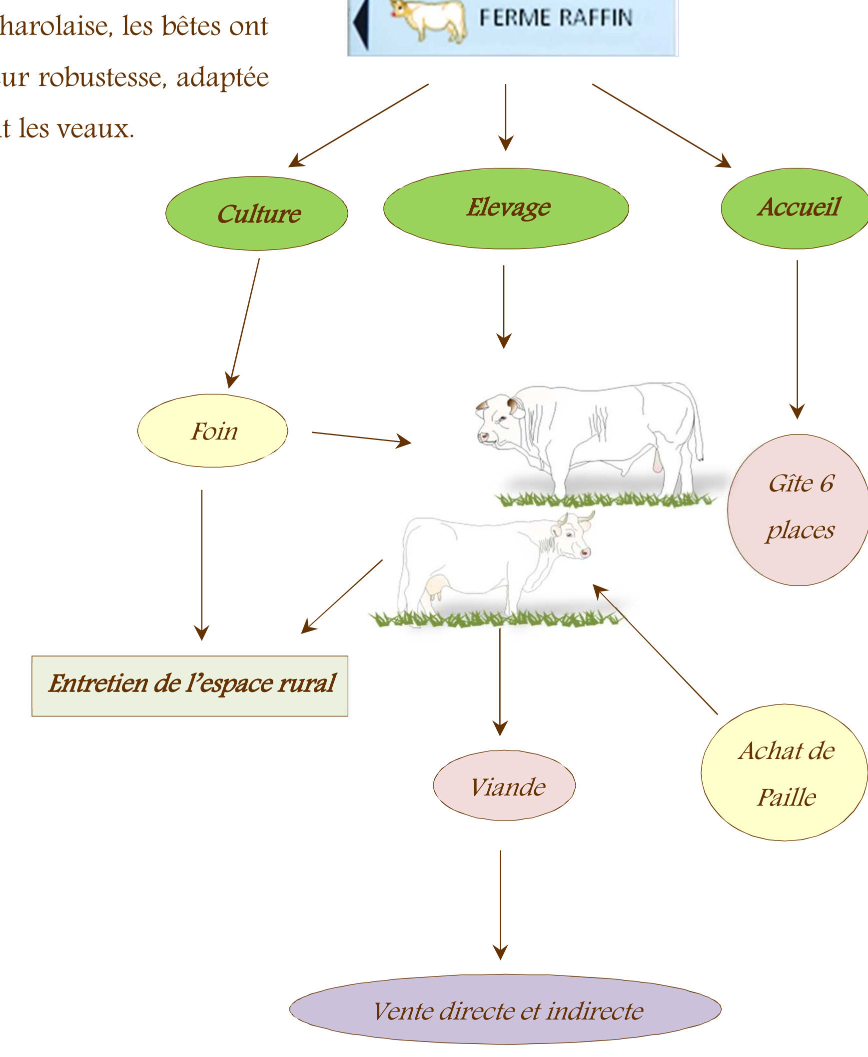
L'élevage en montagne, une vocation.

Jean Raffin est un jeune agriculteur qui a repris la ferme familiale centrée sur l'élevage de bovins viande. Son cheptel compte 50 bovins : 15 à 20 vaches mères, 2 taureaux et des veaux mâles et femelles. De race charolaise, les bêtes ont été sélectionnées pour leur masse musculaire généreuse, pour leur viande de qualité et pour leur robustesse, adaptée en milieu montagnard. Il n'y a pas de production laitière, le lait des vaches nourrit exclusivement les veaux.

Comme la plupart des éleveurs du Balcon de Belledonne, malgré les aides, Jean ne tire pas un revenu suffisant de son élevage. Il travaille à temps plein dans une usine de la vallée par factions de 8h00. Son temps libre est presque entièrement consacré à sa ferme et au gîte, mitoyen de la maison d'habitation.

Le troupeau de 50 bovins nécessite l'exploitation d'environ 40 ha sans compter l'alpage qui offre de vastes prairies. La plupart des parcelles sont en location, même si les propriétaires hésitent parfois à s'engager dans l'espoir de valoriser leurs terres autrement : immobilier, vente…

Jean ne sème pas de prairies temporaires mais enrichit les prairies avec des engrais naturels (fumier, algues…) pour stimuler la pousse de l'herbe. Grâce à cet apport à la source, les bêtes sont ensuite exclusivement nourries au foin et à l'herbe, sans rationnement ni compléments alimentaires.





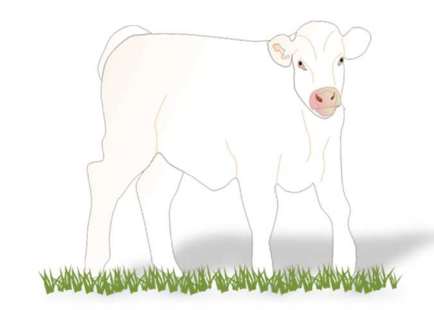




La vie d'un veau

Après 9 mois et demi dans le ventre de sa mère, le veau est relativement petit à la naissance, 30 à 40 kg (une vache pèse entre 600 et 800 kg) ce qui facilite le vêlage. Il est très fragile pendant les premières 24h. Il restera ensuite un an avec sa mère, avant de rejoindre selon son sexe, le troupeau de génisses ou de taurillons, séparés à leur maturité sexuelle.

Pour respecter leur croissance, les taureaux ne sont mis à la reproduction qu'à partir de 18 mois et les vaches qu'à partir de 2 ans. Le Taureau pèse déjà 900 à 1000 kg vers 3 ans et peut dépasser la tonne à l'âge adulte !



La fenaison

Jean récolte tout son foin sur des parcelles proches, dans le village. Les parcelles peu pentues sont indispensables à la mécanisation de cette tâche estivale qui conditionne l'alimentation du troupeau durant l'hiver. Jean a besoin de 200 boules de 250 kg pour nourrir son cheptel ! Il achète en complément de la paille dans la plaine pour la litière de l'étable.

A l'occasion de vos balades :

- Veillez à respecter les parcs et les animaux qui s'y trouvent. Ils ne sont pas habitués à être caressés, vous risquez de les effrayer.
- Ne traversez pas les prés, car une fois écrasée, l'herbe ne peut plus être récoltée pour les foins.
- Attention, les déchets plastiques sont très néfastes pour les bêtes. S'ils sont ingérés, les bêtes n'arrivent plus à les régurgiter.

Bonne balade !

Vente

Comme pour la viande de « poulet », l'appellation viande de « bœuf » provient souvent de femelles. Jean sélectionne ses meilleures bêtes pour la reproduction. Les autres, en moyenne une dizaine de jeunes bêtes par an, sont vendues en colis auprès d'une clientèle locale. Les bêtes de réforme sont vendues à un grossiste.



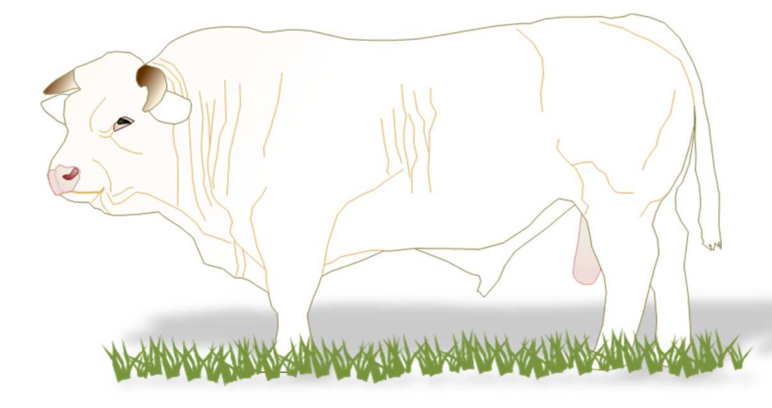


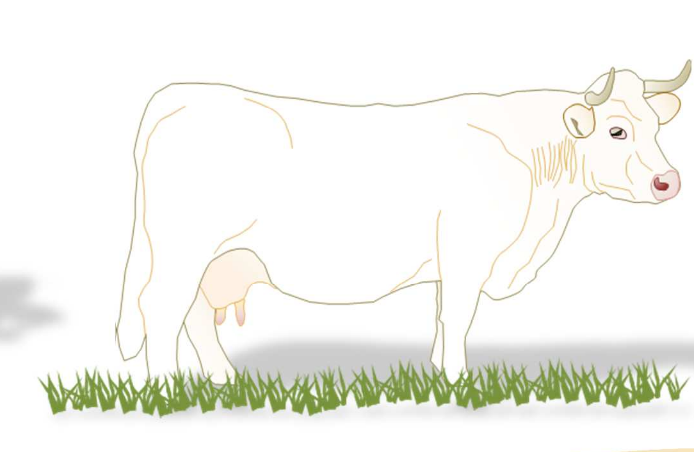
A VOUS DE JOUER !

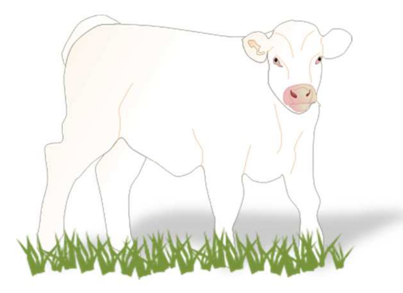
Comment différencier une vache d'un taureau ?

Aidez-vous en retrouvant ci-contre le couple de Charolais…

1. les Cornes 2.les pis ou les testicules 3.l'épaisseur du cou







Savez-vous qui porte ces noms chez les jeunes vaches ?

1. Génisse	a. Femelle < 1 an
2. Broutard	b. Femelle > 1an sans veau
3. Taurillon	c. Mâle < 1 an
4. Laitone	d. Mâle < 24 mois
5. Baby	e. Mâle > 24 mois castré
6. Bœuf	f. Mâle > 24 mois



Au carrefour prenez la route à droite. Suivez-là en traversant le hameau de La gorge. Vous arrivez ensuite au hameau du Planeyssard. Au carrefour prenez à gauche et suivez la route jusqu'à la sortie du hameau. Après un petit virage à gauche, prenez le chemin balisé qui part à droite en remontant à travers champs. Remontez ce chemin et arrêtez-vous sous le hameau, quelques mètres avant la ligne électrique.

Crédit photos

Jean Raffin

Belledonne en Marche



N 45 15 01 5
E 005 57 54 5

3

Orionde
(2000 m)

La saison des alpages

A l'aide de la photo ci-dessus et du schéma ci-contre, vous pourrez retrouver dans le paysage le parcours du troupeau de Jean Raffin.

Une rotation adaptée aux saisons et à l'altitude.

Après un long hiver passé à l'étable du Vaugelas, les génisses et les taureaux sortent début avril. Quand la météo et la pousse de l'herbe sont favorables, les vaches et leurs veaux vont brouter l'herbe tendre des futurs prés de fauche. L'herbe ainsi broutée repoussera plus dense et de meilleure qualité. Les bêtes rejoignent ensuite les pâtures (prés non fauchés) jusqu'en juin.

Le troupeau transhume alors jusqu'en limite supérieure de la forêt, autour de Pré Marcel pour profiter de l'herbe grasse.

Vers mi-juillet, suivant la pousse de l'herbe, il atteint les quartiers d'altitude de l'alpage du Jarlon et échappe à la chaleur estivale.

Jean fait partie d'un groupement de 4 éleveurs qui utilise l'alpage d'Orionde sur Sainte-Agnès (village mitoyen). Ils veillent à tour de rôle les troupeaux regroupés et entretiennent l'espace pastoral avec l'aide de la commune : entretien des sources, débroussaillage des Rhododendrons et Aulnes verts (plantes ligneuses qui colonisent les prairies d'altitude).

Le programme « Agrifaune » mis en place sur Belledonne, encourage la concertation des différents acteurs locaux (Commune, éleveurs, chasseurs, forestiers) pour maintenir une mosaïque de milieux (forêt, clairières, landes), favorable à un oiseau emblématique, le Tétras lyre ou Coq de bruyère.

La rentrée de septembre sonne pour les bêtes la descente progressive vers le village, où l'herbe aura eu le temps de repousser dans les prés.

L'hiver venu, seuls les jeunes veaux et leurs mères rentrent à l'étable.

Les bêtes plus robustes occupent un enclos avec un abri et sont également nourries avec le foin

Orionde
(2000 m)

Chalet d'Alpage
(1900 m)

Début-Septembre
Descente à l'alpage intermédiaire

mi-Juillet à Août
Quartiers d'altitude d'Orionde

Pré Marcel
(1300 m)



Juillet-Août
Débroussaillage de l'alpage

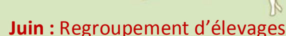
Septembre
Descente d'alpage

Juin à mi-Juillet
Montée à l'alpage intermédiaire de Pré Marcel

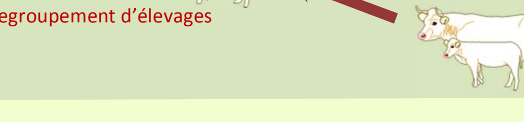
Avril - Mai
Sortie des vaches et des veaux

Vaugelas
(862 m)

Début-avril
Sortie au pré des génisses



Juin : Regroupement d'élevages



Laval
(600 m)

Fin-Juin à Mi-juillet
Récolte du foin

Froges
(230 m)





La saison du ski

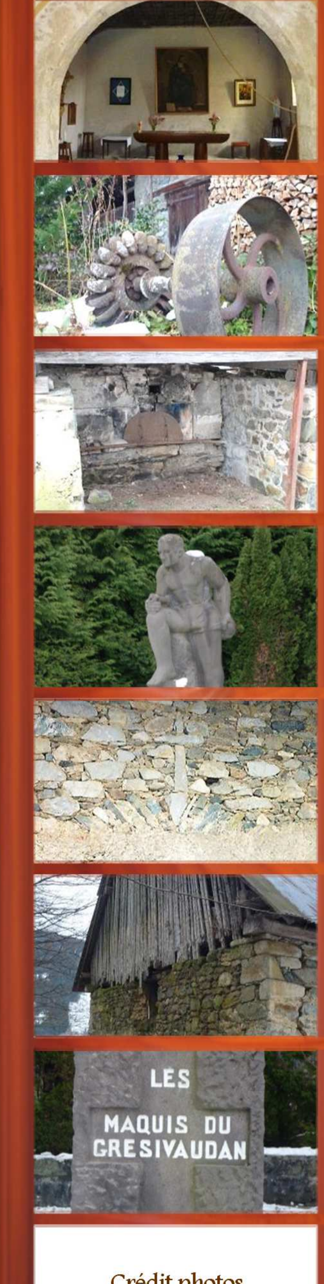
Le tourisme et l'agriculture

La station de sports d'hiver Prapoutel - Les 7 laux, visible au-dessus du village de Laval apporte une manne touristique qui soutient directement les agriculteurs de Belledonne. La recherche de produits locaux attire les visiteurs dans les points de vente à la ferme ou sur les marchés locaux. Pour compléter leurs revenus, certains agriculteurs ont trouvé un emploi saisonnier dans la station durant l'hiver, alors que leur exploitation est au rytme d'hiver. Certains touristes peuvent également profiter d'un hébergement plus authentique en louant un gîte dans les villages avoisinants.

Le patrimoine de Laval

Vous pouvez apercevoir en direction de la vallée, les ruines du Château de Montfallet.
Situé au sommet d'une colline à 710 m d'altitude, dominant la Vallée du Grésivaudan, la Tour de Montfallet semble être le seul vestige d'un château féodal, voir même une simple tour de guet. En effet, l'exploration des alentours n'a pas permis de trouver les traces de fondations témoignant de la présence d'un édifice plus imposant.
La tour reste néanmoins l'un des ouvrages médiévaux les plus anciens du département de l'Isère. On évalue son origine au XIIème siècle. L'Association « Autrefois pour tous » a édité deux ouvrages remarquables et complets sur le patrimoine lavallois.

Comme d'autres communes du Balcon de Belledonne, Laval, petite vallée suspendue au pied des plus hauts sommets de Belledonne, a su mettre à profit les richesses que lui offrait la montagne : des pâturages à l'herbe riche, des forêts, les torrents de montagne qui ont fourni l'énergie mécanique puis électrique et le minerais arraché aux parois. C'est aussi une terre de chargée d'Histoire, comme en témoigne la Chapelle du hameau de Prabert et le monument en hommage au maquis du Grésivaudan au col de Lautaret.



Crédit photos
Belledonne en Marche



A VOUS DE JOUER !

Essayez de retrouver lesquelles de ces vaches sont plutôt des races : 1 laitière ou 2 à viande

D Montbéliarde

C Aubrac

H Salers

E Tarentaise (tarine)

B Charolaise

G Normande

J Abondance

A Blonde d'Aquitaine

I Prim Holstein

F Limousine

Reprenez votre chemin jusqu'au hameau du Fuzier. Prenez à gauche la D528. Après la maison au crépi rose prenez à droite en suivant le balisage jaune « Boucle des Crêts – Les Adrets ». Quelques mètres plus loin prenez à nouveau à droite en suivant le balisage jaune. Continuez sur la rue, puis le chemin. Arrêtez-vous quand vous apercevez des ruches sur votre gauche.









1







La Ferme du Ferrouillet

En janvier 2012, la Ferme du Ferrouillet voit le jour au Vaugelas. Pour sa reconversion professionnelle, Audrey Abba crée un petit élevage de poules pondeuses et développe une apiculture de montagne. Ses deux productions principales, disponibles tout au long de l'année, sont le miel et les œufs de plein air Bio. Le pain d'épices et l'huile de noix complètent ses revenus. Son exploitation est répartie sur plusieurs hameaux. La miellerie aménagée en collaboration avec Jean Raffin, sera ouverte aux visites. Audrey travaille également dans une usine pour se garantir un revenu..

Le miel

Audrey a rassemblé une centaine de ruches car 2 tonnes de miel sont nécessaires pour arriver à rembourser ses investissements,. Vous apercevez à votre gauche l'un des six ruchers répartis à différentes altitudes pour proposer 5 types de miels :

- Le miel de Printemps et le miel d'Acacia, récoltés en Juin, sont issus des ruchers de la vallée (de Lumbin à Barraux) et des coteaux du Grésivaudan.
- Le miel toutes fleurs est produit dans les même ruches après la récolte de juin. Il est récolté début août.
- Le miel de montagne est produit sur les coteaux de Belledonne jusqu'à 900 m d'altitude (Fuzier, Montfallet, Theys) et récolté en août.
- L'été, certaines ruches sont montées en alpage à Orionde (1500 m) pour le miel de haute-montagne.

Les Fermes de Belledonne
FERME DU FERROUILLET
Miel, Oeufs*
Hameau de Vaugelas - 06 83 10 81 62

Elevage
Apiculture
Noyers
Pollinisation
Œufs
Miel
Huile de Noix
Fumier
Pain d'épices
Compostage
Vente directe et indirecte

Belledonne

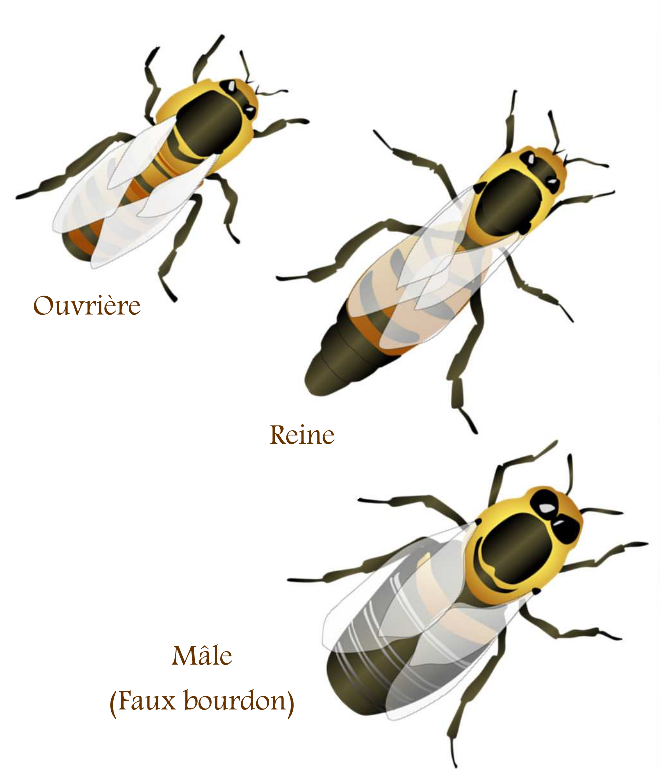


Vie des abeilles

Les colonies d'abeilles sont constituées principalement de femelles, la reine et les ouvrières. Les mâles sont destinés à s'envoler pour féconder les reines d'autres colonies et meurent en fin d'été. Au printemps, les jeunes reines rejoignent les colonnes de mâles pour le vol nuptial qui leur permettra de pondre des œufs toute leur vie ! Dès son retour à la ruche, la reine commence à pondre en choisissant le sexe du couvain (futures abeilles) suivant les besoins de sa colonie ! Les ouvrières les nourrissent de pollen, de miel et de gelée royale qu'elles sécrètent. Grâce à son régime spécial à base de gelée royale, la reine a développé des organes génitaux complets lui permettant de pondre jusqu'à 2000 oeufs par jour ! Après 21 jours d'incubation, chaque ouvrière va évoluer tout au long de sa vie (environ 45 jours). Elle est d'abord au nettoyage, puis nourrice. Elle deviendra bâtisseuse d'alvéoles en cire, activant ses glandes spéciales pour la fabriquer. Puis elle stockera le pollen et le nectar apportés par ses sœurs. Elle veillera ensuite sur la ruche en la ventilant pour réguler la température et la protègera contre les intrus. Déjà bien mûre, elle s'envolera pour butiner et récolter les précieux pollens et nectars dans un rayon de 3 km.

L'hivernage représente un grand danger pour la ruche. Les abeilles se rassemblent dans le corps de la ruche, autour de leur reine et se relaient en agitant leurs ailes pour maintenir la température de la grappe. Elles puisent dans leurs réserves de miel (ou de sirop préparé par Audrey) pour se nourrir. Dès qu'il fait 12 °C, la reine se remet à pondre.

A Partir du Printemps, Audrey surveille la production et élève de nouvelles reines et colonies pour maintenir son cheptel. Elle ajoute progressivement des hausses pour le stockage du miel par les abeilles. Une grille empêche la reine de monter dans les hausses et augmente ses chances de survie lors de la récolte de miel.



Danger chez les abeilles

Le principal parasite des abeilles est le Varroa. Cet acarien pond dans les alvéoles où sont élevées les larves d'abeilles et se nourrit de leur nymphe. Mais le plus grand danger actuel pour les abeilles vient de traitements chimiques insecticides épandus sur les champs de céréales. Le miel d'Audrey n'est pas Bio car la certification nécessite notamment la présence d'une zone sans pollution sur 3km à la ronde. Les nourrissements sont bios.



La Ruche

Toiture
Toit
Hausse
Cadre
Grille à reine
Nid à couvain
Planche de vol
Corps de ruche
Coulisse d'entrée

Peinture pour les abeilles

Les ruches sont souvent peintes de couleur argentée pour réfléchir la chaleur du soleil. Pour aider les abeilles à retrouver leur ruche, les ruches ne sont pas disposées sur une même ligne et des signes (X,O,I…) de couleur sont peints sur l'entrée, sauf en rouge car les abeilles ne voient pas cette couleur

La récolte du miel

Les étapes de la récolte du miel sont toujours identiques. Audrey doit d'abord ramasser les hausses, désoperculer les cadres à l'aide d'un couteau spécial, faire tourner l'extracteur une fois plein pour extraire le miel grâce à la force centrifuge, laisser reposer le miel dans le maturateur pour que les impuretés remontent à la surface et enfin transvaser le miel dans les pots étiquetés par type de miel ! Heureusement, ici un système de pompe facilite le transfert du miel entre chaque étape !















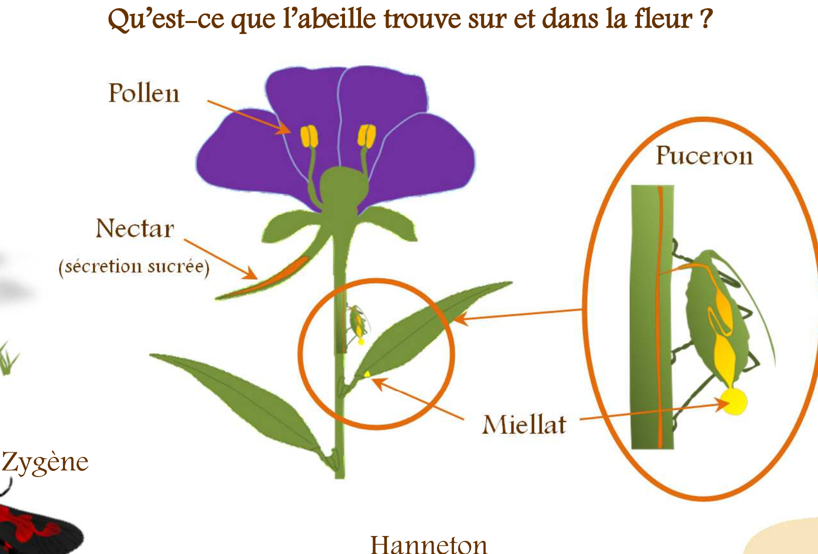


A vous de jouer !



En vous aidant du schéma,
associez ce que les abeilles butinent sur les plantes et l'usage qu'elles en font !

Qu'est-ce que l'abeille trouve sur et dans la fleur ?



A Pollen	1 Nourriture pour abeilles et larves
B Nectar	2 Construction en cire
C Miellat	3 Fabrication de Gelée Royale
	4 Fabrication de Miel

C Zygène

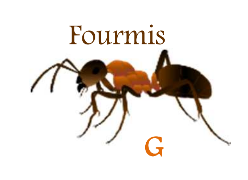
A Araignée

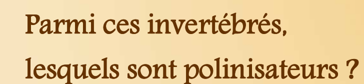
B Lucane

D Hanneton

E Gendarme

F Libellule





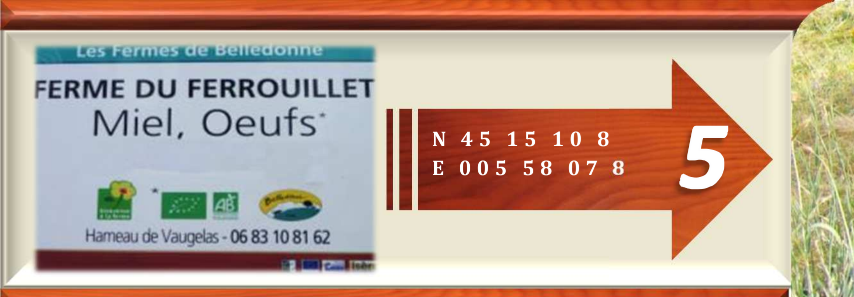




Crédit photos
Ferme du Ferrouillet
Belledonne en Marche

Continuez ensuite sur cette piste jusqu'à rejoindre la route D 280, au Col de Lautaret où trône une l'imposante sculpture du résistant. Prenez la route en partant à droite et rejoignez dans Prabert un grand carrefour de 5 routes. Prenez complètement à droite et suivez la route en direction de Laval et Brignoud. A la sortie d'une épingle à cheveux, vous apercevrez les poulaillers. ATTENTION, la rue est étroite, marchez en file indienne tous du même côté de la chaussée.





Les poules pondeuses

Comme vous le savez maintenant, la ferme du Ferrouillet est répartie sur plusieurs hameaux. Les deux poulaillers que vous voyez dans l'enclos abritent environ 350 poules pondeuses de race Hy line, élevées en plein air et selon les principes de l'agriculture biologique. Les poules arrivent sur la ferme à l'âge de 17 semaines et commencent à pondre à 21 semaines. Elles sont naturellement programmées pour pondre 1 œuf par jour jusqu'à l'âge de 3-4 ans (la cadence faiblit ensuite), ce qui représente de 800 à 900 œufs au cours de leur vie !

En moyenne, 300 œufs sont ainsi pondus chaque jour sur la ferme. Comme pour beaucoup d'oiseaux, la ponte de la poule est calée sur la durée des jours. L'hiver, une lumière artificielle complète la lumière du soleil pour stimuler la ponte. Les pondoirs (niches où pondent les poules) sont conçus pour faciliter le ramassage manuel des œufs, en les collectant dans un compartiment spécial.

La litière est changée toutes les semaines. Le fumier bio des poulaillers est récupéré une fois par an par la ferme voisine Rajat qui le composte puis l'épand afin d'enrichir ses prairies.

Si vous passez à l'heure de la promenade extérieure, vous constaterez sans doute qu'il n'y a pas de coq parmi les poules. Cela permet d'éviter que les œufs ne soient fécondés et ne deviennent des poussins !



Buse variable

Dangers dans le poulailler !

Le confinement peut parfois entrainer des batailles (picage) et affecter les poules sensibles au stress et aux chocs (cardiaques). Les poules sortent donc le plus souvent possible

Compte tenu de la quantité de proies disponibles, quelques rats élisent domicile sous le poulailler et profitent du gîte et du couvert en consomant œufs et céréales! Les prédateurs naturels (renard, buse,…) n'ont qu'un impact limité car la nuit les poules sont protégées dans les poulaillersfermés.





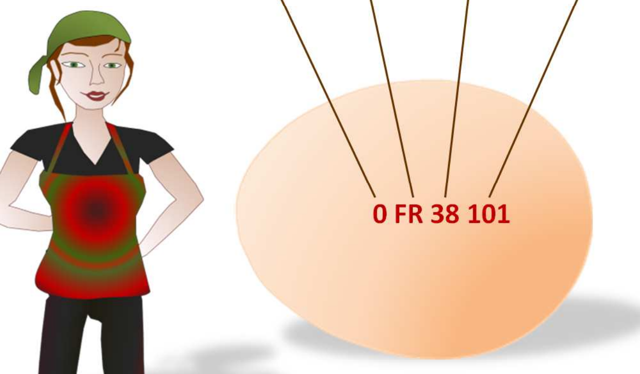
L'exigence pour des œufs Bio

Audrey a souhaité optimiser la qualité de ses œufs en adoptant le cahier des charges de l'Agriculture Biologique. Elle assure ainsi une bonne qualité de vie aux poules (nombre limité de poules par bâtiment, chauffage d'appoint, aération). Elles sont nourries avec un mélange Bio de blé, maïs, tourteaux de soja et de tournesol. Les poules complètent leur alimentation avec les vers et autres petits insectes qu'elles picorent dans les parcours (1200 m² de prairie par poulailler). Un complément à base de calcium et de coquilles d'huîtres renforce les coquilles d'œufs. Les poules sont soignées par un vétérinaire homéopathe et en phytothérapie. Un seul traitement antibiotique par an est admis, mais il n'a encore jamais été utilisé. La parcelle ne subit aucun traitement chimique.

Code de traçabilité de la ferme du Ferrouillet

0 = Bio
1 = plein air
2 = bâtiment au sol
3 = élevage en batterie

FRance Isère N° élevage

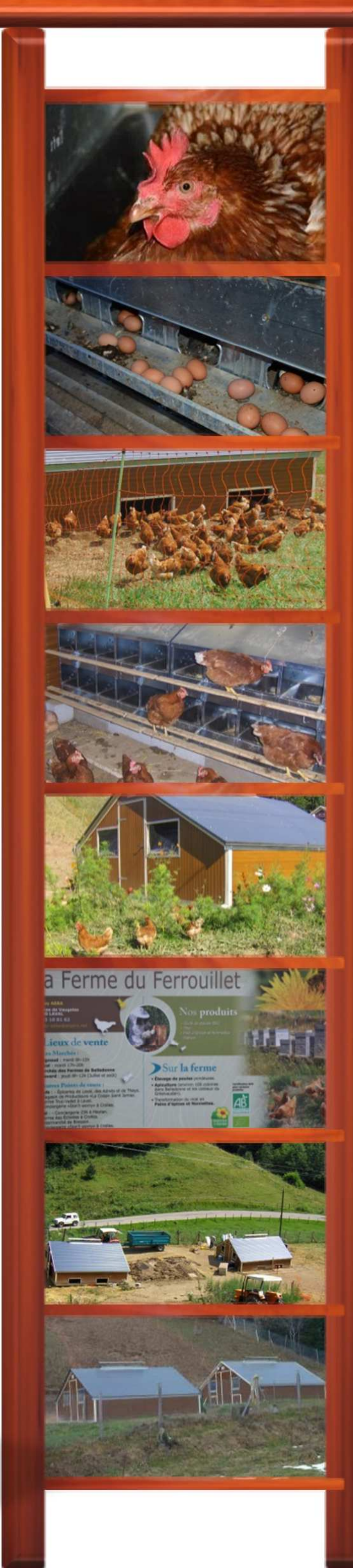


Huile de noix

Suite à une bonne année de production des noyers du village, Audrey et la famille de Jean Raffin ont relancé la production d'huile de noix. L'entraide permet de partager le travail du ramassage et la *mondaison* rassemble un groupe d'habitants lors de veillées conviviales, comme cela se faisait traditionnellement dans les villages de Belledonne. L'huile de noix constituait alors une précieuse matière grasse dans la cuisine paysanne. Le Moulin de Revel assure localement la pressée.

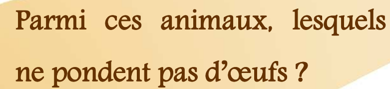












Parmi ces animaux, lesquels ne pondent pas d'œufs ?





A. La tortue
B. L'hippocampe
C. Le crabe
D. La grenouille
E. Le lézard
F. La loutre
G. Les dinosaures
H. Le serpent
I. L'ornithorynque
J. La truite
K. Le crocodile
L. L'araignée
M. L'escargot

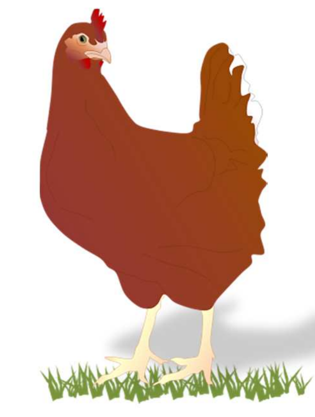




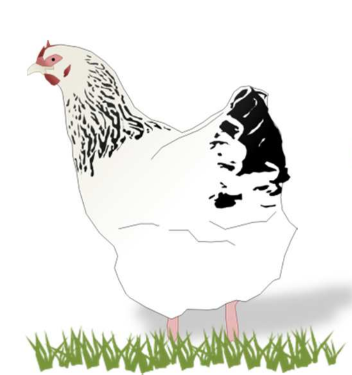
A . Cou nu rouge à patte



B . Leghorn blanche

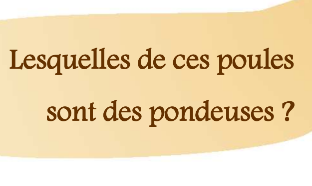


C . Hy Line rousse



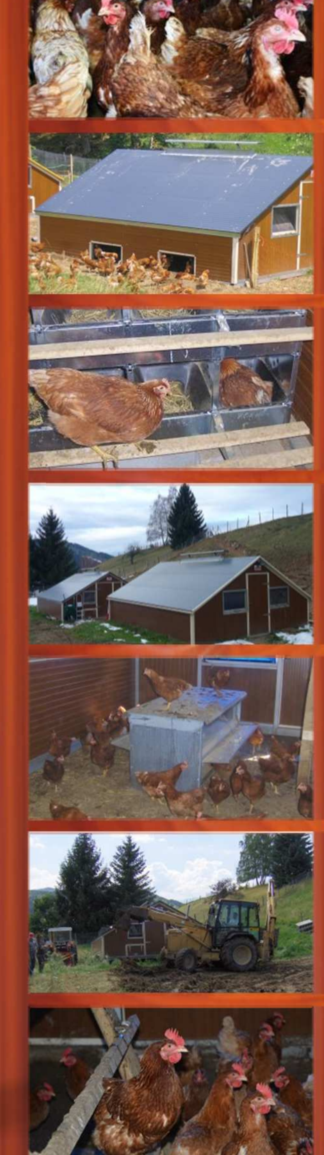


D . Poulet de Bresse gaulois



Lesquelles de ces poules sont des pondeuses ?





Crédit photos
Ferme du Ferrouillet
Belledonne en Marche

Continuez maintenant la route sur une centaine de mètres et prenez à gauche la petite route limitée aux véhicules de moins de 6 tonnes qui part à gauche face à une maisonnette. Peu après prenez le sentier qui monte à gauche et suivez-le jusqu'à retourner au carrefour routier. Suivez ensuite la petite rue qui part face à vous en direction de la ferme Rajat. Continuez sur soixante mètres, la ferme se trouve sur votre droite.







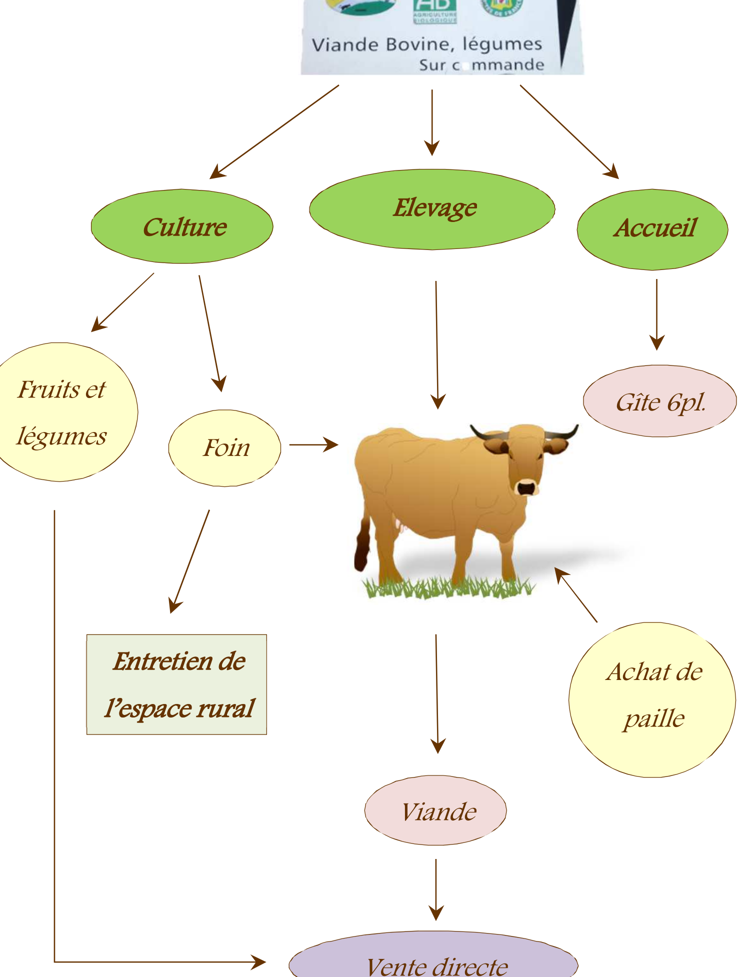




Jean-Luc et Annie Rajat ont créé leur ferme en 1970. Leur activité principale est l'élevage de bovins viande, certifié Bio depuis 1999. Comme beaucoup de fermes de montagne, ils proposent également quelques produits annexes qui complètent leurs revenus, comme la location d'un gîte écologique sur leur propriété et à la belle saison la production de légumes et de fruits. Leur fils Jérémy prépare son installation et prendra bientôt la relève de ses parents.

Le cheptel actuel est constitué d'une soixantaine de vaches Charolaises et Aubracs, comprenant 25 vaches allaitantes, leurs veaux, quelques génisses et un taureau. La race Aubrac est une nouvelle recrue de la ferme. Originaire du massif central, elle est plus rustique et son vêlage est moins délicat.

Jean-Luc et Jérémy ont choisi le mode d'élevage Bio pour respecter au mieux leurs animaux au fil des saisons. En hiver, les vaches sont nourries de foin et de céréales, comme le blé et l'orge produits sur la ferme.



La vente

L'ensemble de leur production est vendue sur place, sur commande. La viande de 6 à 7 vaches est découpée chaque année par un boucher du village, sous forme de colis de 5 kg. Les légumes et les fruits du jardin ne sont vendus qu'en saison.



La vie de la ferme

Vous verrez peut-être aux alentours de la ferme les vaches, les poules, les coqs ou les lapins. Vous pouvez les observer, mais rappelez-vous que c'est aussi un lieu d'habitation privé à respecter. Le four alsacien, à droite du chemin, permet à Jean-Luc de faire son pain avec la farine issue de ses céréales.





Entretenir le paysage

Cette ferme exploite une surface de 42 ha, dont 38 ha de location, comprenant des pâtures, des cultures de céréales et des prés de fauche permettant la récolte de 100 tonnes de foin. Les éleveurs participent ainsi activement à l'entretien du paysage en luttant contre l'enfrichement de terres agricoles mais aussi de certaines zones difficilement exploitables. Comme d'autres agriculteurs de Belledonne, Jean-Luc s'est engagé avec la Politique Agricole Commune (PAC), à entretenir des parcelles de prairies fleuries et des zones d'alpage.

L'été en montagne !

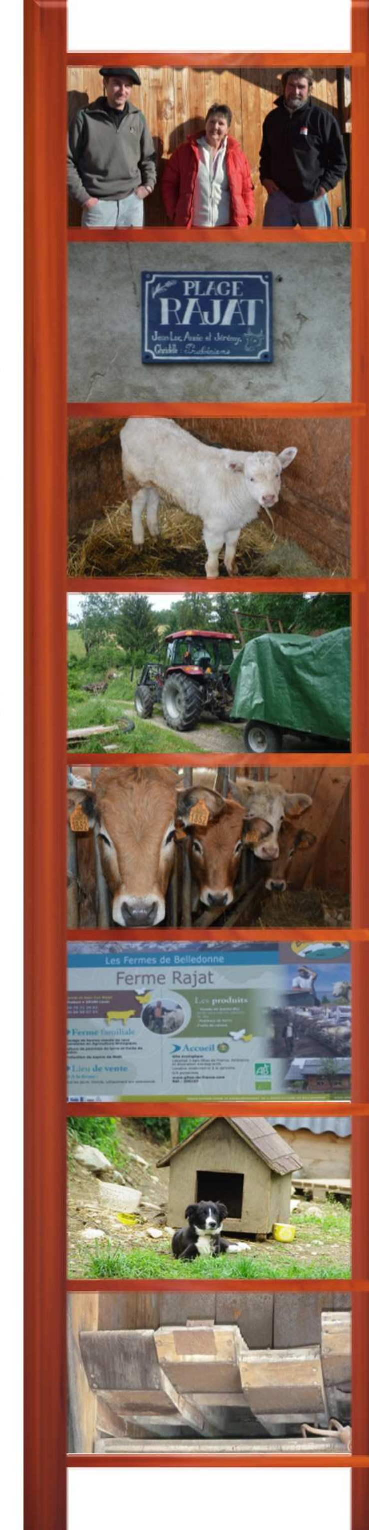
Quand l'herbe commence à manquer les alpages offrent aux animaux de vastes surfaces de pâturage de bonne qualité qui tonifient leurs muscles. Mais la saison des alpages peut être aussi à l'origine de graves dommages, lors d'un stress (interaction avec les autres troupeaux, des chiens mal dressés,…), sans compter les aléas du climat montagnard.

La ferme Rajat regroupe ses bêtes avec d'autres éleveurs pour partager les surfaces disponibles et s'entraider dans la surveillance du troupeau. Ils louent trois quartiers d'alpages :

- « le Muret », vallon du Habert d'Aiguebelle, accueille les génisses jusqu'aux lacs des Vénetiers (1400 à 2088 m d'altitude).
- « le Pré de l'Arc », à l'aplomb de Prabert et « le Pleynet », sur les crêts au-dessus de Prapoutel, moins escarpés, accueillent les vaches accompagnées de leurs veaux (1400 à 1800 m).









Des plantes médicinales pour les vaches !

Voici quelques vertus et dangers de plantes reconnues par les vétérinaires spécialisés. La plupart des effets sont identiques chez l'Homme. Sur le bord du chemin, saurez-vous reconnaitre ces plantes ?

L'Homme et les plantes

Les méthodes traditionnelles incitent à « nettoyer » les prairies pour qu'elles paraissent « propres », parfois à l'aide de désherbants. De nouvelles pratiques d'élevage favorisent davantage la biodiversité dans les prairies, pour que les animaux d'élevage puissent disposer de plantes qui leur sont bénéfiques, tandis qu'ils rejettent les toxiques.

L'Homme a su trouver dans les plantes les principes actifs pour soulager ses maux. On ignore souvent que d'autres espèces animales les utilisent, comme les fourmis rousses qui disposent des boules de résine (antiseptique) autour de leur fourmilière.

Dans l'élevage Bio, les traitements antibiotiques étant limités, les éleveurs se tournent naturellement vers des méthodes alternatives à base de plantes pour veiller à la santé de leurs animaux, avec des vétérinaires spécialisés dans la phytothérapie, l'aromathérapie ou encore l'homéopathie.







Le Pissenlit
Plante du foie et des reins, elle est drainante et élimine les toxines. Commune.

Le Plantain majeur
Plante de la peau, en usage externe elle est cicatrisante, anti-inflammatoire et calmante. Commune.

La Gentiane jaune
Plante de la digestion, amère et apéritive, elle stimule la rumination. En alpage.

L'Ortie
Plante indiquant une teneur en azote dans le sol. Elle est tonique, dépurative et stimule la montée de lait. Commune.

Le Serpolet (Thym)
Plante polyvalente, elle traite les infections respiratoires, digestives, urinaires et cutanées. Stimule le système immunitaire. Lutte contre les parasites. Prairies fleuries ensoleillées.

L'Achillée millefeuille
Amère. Elle calme les ballonnements. En compresse, elle soigne les plaies et les blessures des trayons. Commune.

La Digitale (jaune ou pourpre)
Toxique mortelle, elle cause de graves troubles cardiaques et la mort suivant la dose ingérée. Talus.

L'If
(à ne pas confondre avec le sapin)
Ses baies rouges attirent le regard. Arbuste hautement toxique, l'ingérer est mortel. Haie, ornement, forêts sombres.







A VOUS DE JOUER !

Des trésors dans tous les sens !

Le Toucher. Cherchez autour de vous et ramenez quelque chose de :
Doux / Piquant / Lisse / Rugueux

L'odorat. Sentez quelque chose de :
Parfumé/Agréable/Désagréable

L'ouïe. Ecoutez quelque chose de :
Naturel /Pas naturel/Rigolo

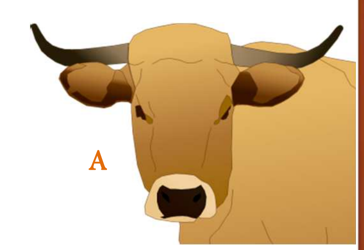
La Vue.
A l'aide de ces 3 indices, retrouvez cet élément du patrimoine :

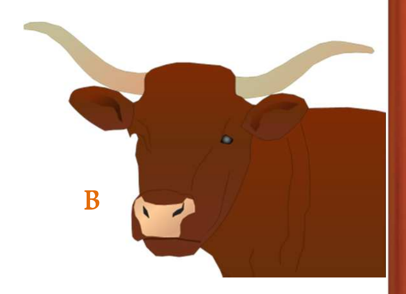
1. Je suis coiffée ainsi
2. Jadis mon toit en était couvert
3. Je donne mon nom à ce lieu

1 

2 

3 

A 

B 

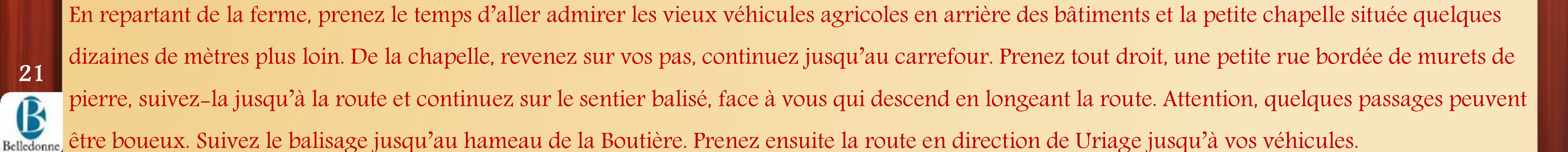
C 



Laquelle de ces vaches ne peut-on pas trouver dans mon étable ?



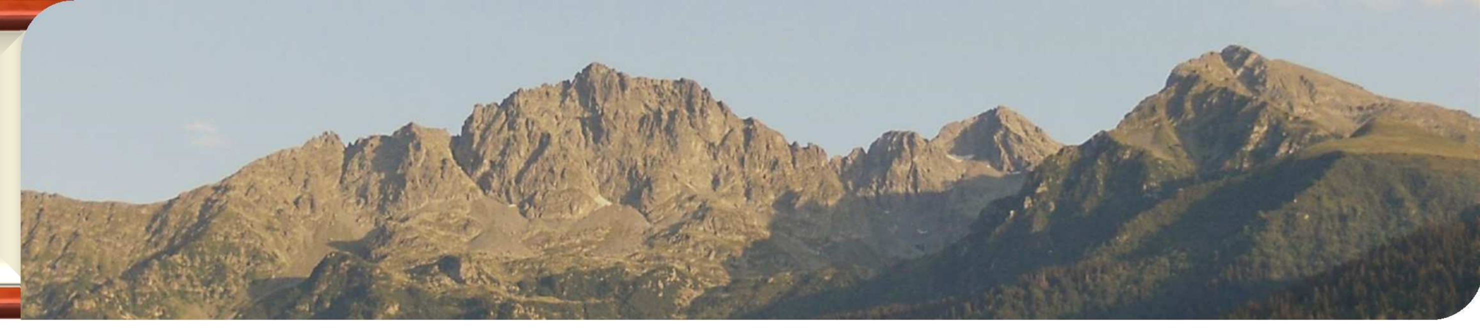
Crédit photos
Ferme Rajat
Belledonne en Marche

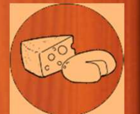


En repartant de la ferme, prenez le temps d'aller admirer les vieux véhicules agricoles en arrière des bâtiments et la petite chapelle située quelques dizaines de mètres plus loin. De la chapelle, revenez sur vos pas, continuez jusqu'au carrefour. Prenez tout droit, une petite rue bordée de murets de pierre, suivez-la jusqu'à la route et continuez sur le sentier balisé, face à vous qui descend en longeant la route. Attention, quelques passages peuvent être boueux. Suivez le balisage jusqu'au hameau de la Boutière. Prenez ensuite la route en direction de Uriage jusqu'à vos véhicules.



Carnet d'adresses







Ferme Truc-Vallet

Dominique et François Truc-Vallet

La Boutière - 38190 LAVAL

Tél : 04 76 71 59 58 – Courriel : francistvlaboutiere@hotmail.com

Ferme Jean Raffin

Jean Raffin

Le Mas de Vaugelas - 38190 LAVAL

Tél: 04 76 71 30 35 – Courriel : raffin38@aol.com

Ferme du Ferrouillet

Audrey Abba

Le Mas de Vaugelas - 38190 LAVAL

Tél. : 06 83 10 81 62 - audrey-abba@alsatis.net

Ferme Rajat

Annie, Jean-Luc et Jérémy Rajat

Prabert - 38190 LAVAL

Tél. : 04 76 71 26 61 - jeremyrajat@hotmail.fr

ADABEL Chambre d'Agriculture de l'Isère

40, av Marcelin Berthelot - BP2608 - 38 036 GRENOBLE cedex 2

04 76 20 68 45 / 06 61 02 62 97 - isabelle.robles@isere.chambagri.fr - http://www.adabel.fr/

Où trouver nos produits ?

Ferme Truc-Vallet

Vente à la ferme tous les jours 17h-20h.

Week-end et vacances toute la journée.

Marché le samedi matin à Brignoud

Visites libres pour les familles.

Visites organisées pour les groupes sur réservation.

Un marché de producteurs le deuxième dimanche d'Août

Ferme Jean Raffin

Viande sur commande uniquement.

Ferme du Ferrouillet

Vente d'œufs à la ferme Truc-Vallet

Marché de Brignoud, Place de Laval,

Marché d'Allevard (Été seulement)

Nombreux commerces du Grésivaudan

Ferme Rajat

Viande uniquement sur commande.

Pour plus d'infos sur le patrimoine de Laval
Consulter
Association Autrefois pour Tous, Laval Patrimoine
http://www.autrefoispourtous.com
apt38@hotmail.com

Pour plus d'infos sur les alpages
Consulter la Fédération des Alpages de l'Isère
La Grange - 38190 LES ADRETS
Tel : 04 76 71 10 20 - Fax : 04 76 71 10 29
federation@alpages38.orghttp://
http://www.alpages38.org/

Et un peu plus bas…

Ferme Rebuffet

Cette autre ferme de Laval propose sur commande de la viande Bio et autres produits saisonniers. Chambres d'hôtes et gîte familiale.

Le mollard – 38190 LAVAL - 04 76 45 63 41 - fermerebuffet@sfr.fr





Photos : les fermes, l'ADABEL et Belledonne en *Marche*. **Dessins**: Belledonne en *Marche*

Conception et réalisation - www.bemsarl.fr – contact@bemsarl.fr - 06.42.02.81.62





Réponses aux jeux

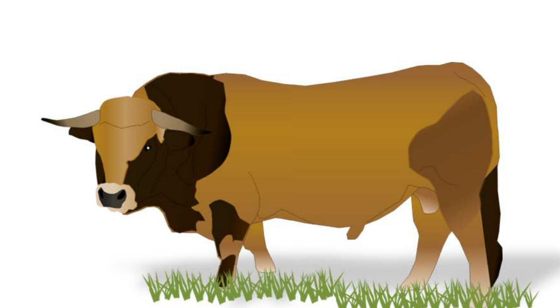
Balise 1

Parmi les trois animaux de montagne ci-dessous lequel est le plus proche de la chèvre ? Réponse : 1

Balise 2

Comment différencier une vache d'un taureau ? Réponses : 2

Savez-vous qui porte ces noms chez les jeunes vaches ?
Réponses : 1b-2c-3d-4a-5f-6e



Balise 3

Essayez de retrouver lesquelles de ces vaches sont plutôt des races :
Réponses : Laitières : D, E, G, I et J, à viande : A, B, C, F et H

Balise 4

Associez les produits récoltés par les abeilles sur les plantes, avec l'usage qu'elles en font !
Réponse : A 1, 2 et 3, B 1, 2 et 4, C 1 et 4

Parmi ces invertébrés, lesquels sont polinisateurs ?
Réponses : C - G

Balise 5

Parmi ces animaux, lesquels ne pondent pas d'œufs ?
Réponse : B - F

Lesquelles de ces poules sont des pondeuses ?
Réponses : B - C

Balise 6

A l'aide de ces 3 indices, retrouvez cet élément du patrimoine :
Réponse : La chapelle St Gertrude, un toit de chaume, en poteau des sentiers PDIPR

Laquelle de ces vaches ne peut-on trouver dans mon étable ?
Réponses : B, il n'y a que des Aubrac et charolaises.

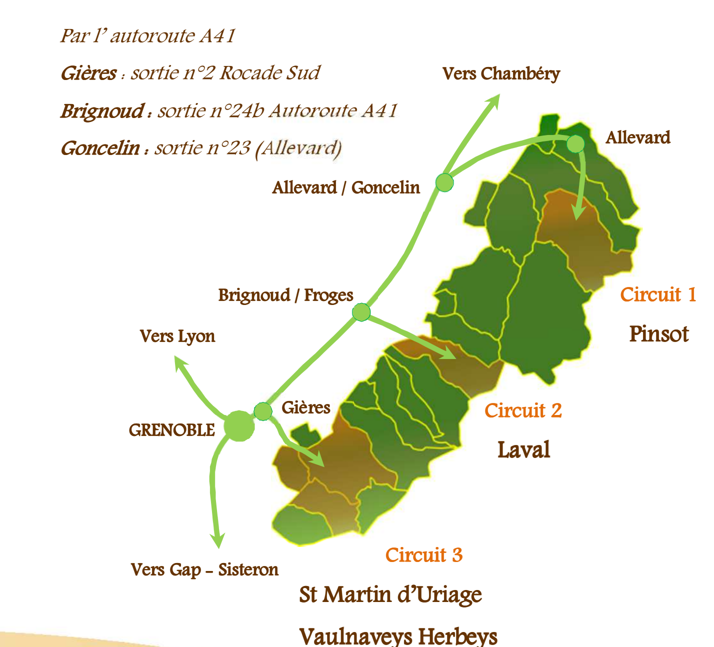
3 sites en Belledonne pour découvrir l'agriculture de montagne

Par l' autoroute A41

***Gières** : sortie n°2 Rocade Sud*

***Brignoud** : sortie n°24b Autoroute A41*

***Goncelin** : sortie n°23 (Allevard)*



Nous espérons que vous avez apprécié votre découverte des fermes de Belledonne !
*Retrouvez les 2 autres circuits à Pinsot et Saint-Martin d'Uriage, Vaulnaveys le Haut et Herbeys sur le site Internet de l'**ADABEL**.*
http://www.adabel.fr/





